

CASA VIVA

CABERNET SAUVIGNON

Valle de Rapel

2018

De un tenue color púrpura, en nariz es un vino con marcadas notas a cerezas negras, menta y tabaco. Suave y muy fresco en el paladar, con taninos firmes. Tiene un final muy limpio y placentero. Para beberlo ahora o hasta 2022.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 14.3%

Acidez Total 5.4 g/l

Azúcar Residual 2.9 g/l

SO2 Libre 34 ppm al embotellado

VIÑEDO La uva proviene de viñedos regados por goteo y ubicados en el pueblo de Codegua al sur de Santiago y plantados entre los años 1990 y 1994. Los rendimientos fueron de aproximadamente de 10 toneladas por hectárea. Codegua es una zona que se caracteriza por días tibios y noches frías, las temperaturas promedio en el verano son de 23°C, y en el invierno de 12,3°C. Las lluvias anuales alcanzan los 630 mm promedio, concentrándose entre mayo y septiembre.

COSECHA Después de una estación relativamente seca y fría, la cosecha se realizó a comienzos de abril.

VINIFICACIÓN Toda la fruta fue despalillada y fermentó con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. El 90% del vino permaneció en tanques de acero inoxidable y el otro 10% se guardó en barricas de roble por aproximadamente 8 meses. Antes del embotellado el vino fue filtrado. Producción total: 1800 cajas.

